



(12) **DEMANDE DE BREVET EUROPEEN**

(43) Date de publication:
14.12.2016 Bulletin 2016/50

(51) Int Cl.:
B65D 81/34 (2006.01) **B65D 75/56 (2006.01)**
B65D 75/58 (2006.01)

(21) Numéro de dépôt: **16171206.2**

(22) Date de dépôt: **25.05.2016**

(84) Etats contractants désignés:
AL AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC MK MT NL NO PL PT RO RS SE SI SK SM TR
Etats d'extension désignés:
BA ME
Etats de validation désignés:
MA MD

(72) Inventeurs:
• **LELIEVRE, Sylvain**
44700 ORVAULT (FR)
• **FOISSOTTE, Bernadette**
44118 LA CHEVROLIERE (FR)
• **CHAUSSEPIED, Guillaume**
44230 SAINT SEBASTIEN SUR LOIRE (FR)

(30) Priorité: **11.06.2015 FR 1555323**

(74) Mandataire: **Godineau, Valérie**
Ipsilon
3, rue Edouard Nignon
44300 Nantes (FR)

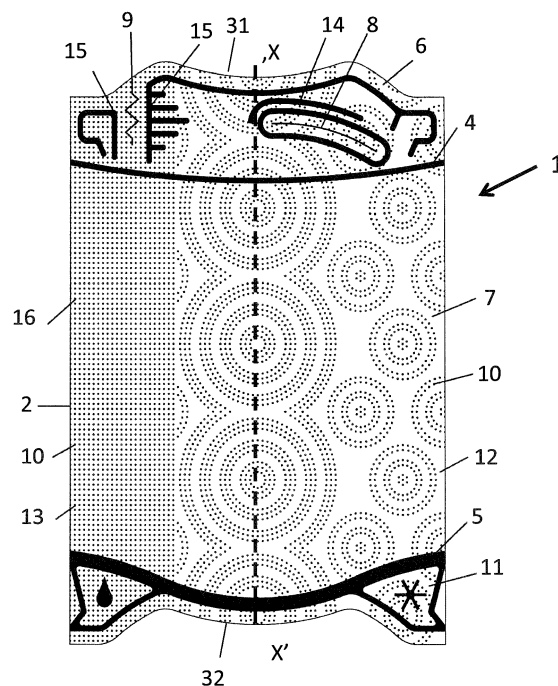
(71) Demandeur: **Tipiak Epicerie**
44860 Saint-Aignan de Grand Lieu (FR)

(54) **SACHET DE CUISSON POUR PRODUIT ALIMENTAIRE REHYDRATABLE**

(57) Sachet (1) de cuisson délimité par deux bords (2) longitudinaux et deux bords transversaux, dits respectivement supérieur (31) et inférieur (32), comprenant un premier joint (4) d'étanchéité transversal supérieur, séparant le sachet (1) depuis son bord transversal supérieur (31) en direction de son bord transversal inférieur (32) en une zone (6) de saisie du sachet (1) munie d'une ouverture (8) traversante apte à former une anse de préhension du sachet et une zone (7) de réception des aliments munie d'une pluralité de perforations (10), et le deuxième joint (5) d'étanchéité dit inférieur isolant au moins une partie du bord transversal inférieur (32) du sachet de la zone (7) de réception des aliments pour former une zone (11) de préhension par le fond du sachet.

L'ouverture (8) traversante dite décentrée présente au moins les $\frac{3}{4}$ de sa longueur disposés d'un côté de la ligne (XX') longitudinale médiane du sachet (1) à l'état posé à plat du sachet (1), ce côté étant appelé première moitié (12) du sachet (1), et la surface totale des perforations (10) de la première moitié (12) du sachet est inférieure à la surface totale des perforations (10) de la deuxième moitié (13), et au moins une partie de la zone (11) de préhension par le fond du sachet est disposée dans la première moitié (12) du sachet (1).

FIG 1



Description

[0001] La présente invention concerne un sachet de cuisson perméable à l'eau contenant un produit alimentaire réhydratable.

[0002] Elle concerne plus particulièrement un sachet de cuisson délimité par deux bords longitudinaux et deux bords transversaux, dits respectivement supérieur et inférieur, comprenant un premier et un deuxième joint d'étanchéité, le premier joint d'étanchéité, dit transversal, supérieur, espacé longitudinalement du bord transversal supérieur du sachet, reliant les deux bords longitudinaux du sachet pour séparer le sachet depuis son bord transversal supérieur en direction de son bord transversal inférieur en une zone de saisie du sachet et une zone de réception des aliments, ladite zone de saisie du sachet étant munie d'une ouverture traversante apte à former une anse de préhension du sachet et d'une amorce de rupture apte à permettre l'ouverture du sachet, tandis que la zone de réception des aliments est munie d'une pluralité de perforations, le deuxième joint d'étanchéité, dit inférieur, isolant au moins une partie du bord transversal inférieur du sachet de la zone de réception des aliments pour former une zone de préhension par le fond du sachet.

[0003] Un tel sachet est connu du brevet EP 947444. En fin de cuisson, un tel sachet de cuisson est souvent difficile à extraire de l'eau bouillante dans lequel il a été plongé. En outre, l'égouttage du sachet, en vue de l'élimination de l'eau de cuisson, est souvent une opération fastidieuse réalisée de manière imparfaite. De même, la vidange du sachet peut être difficile à réaliser sans se brûler.

[0004] Un but de l'invention est donc de proposer un sachet de cuisson dont la conception est améliorée en vue de faciliter les opérations de saisie, d'égouttage et de vidange du sachet.

[0005] Un autre but de l'invention est de proposer un sachet du type précité dont la conception permet de faciliter en outre l'ouverture du sachet.

[0006] A cet effet, l'invention a pour objet un sachet de cuisson perméable à l'eau contenant un produit alimentaire réhydratable, ledit sachet cuisson délimité par deux bords longitudinaux et deux bords transversaux, dits respectivement supérieur et inférieur, comprenant un premier et un deuxième joints d'étanchéité, le premier joint d'étanchéité, dit transversal, supérieur, espacé longitudinalement du bord transversal supérieur du sachet, reliant les deux bords longitudinaux du sachet pour séparer le sachet depuis son bord transversal supérieur en direction de son bord transversal inférieur en une zone de saisie du sachet et une zone de réception des aliments, ladite zone de saisie du sachet étant munie d'une ouverture traversante apte à former une anse de préhension du sachet et d'une amorce de rupture apte à permettre l'ouverture du sachet, tandis que la zone de réception des aliments est munie d'une pluralité de perforations, le deuxième joint d'étanchéité, dit inférieur, isolant au

moins une partie du bord transversal inférieur du sachet de la zone de réception des aliments pour former une zone de préhension par le fond du sachet, caractérisé en ce que l'ouverture traversante apte à former une anse de préhension du sachet est une ouverture dite décentrée qui présente au moins les $\frac{3}{4}$ de sa longueur disposés d'un côté de la ligne longitudinale médiane du sachet à l'état posé à plat du sachet, ce côté étant appelé première moitié du sachet, en ce que la surface totale des perforations de la première moitié du sachet est inférieure à la surface totale des perforations de l'autre moitié du sachet, appelée deuxième moitié, et en ce qu'au moins une partie de la zone de préhension par le fond du sachet est disposée dans la première moitié du sachet.

[0007] Grâce au décentrage de l'anse formée par l'ouverture traversante combinée avec une surface totale des perforations supérieure dans la moitié du sachet dépourvue de l'essentiel ou de la totalité de l'anse, il en résulte, après plongée du sachet dans l'eau de cuisson, en raison d'une immersion plus rapide de la moitié du sachet exempte de l'essentiel de l'anse, une inclinaison naturelle du sachet qui tend à faciliter la préhension ultérieure par l'anse du sachet pour extraire le sachet de l'eau de cuisson. De même, cette combinaison décentrage de l'anse/organisation des perforations, à savoir surface totale des perforations supérieure dans la deuxième moitié du sachet, permet en raison de l'inclinaison naturelle du sachet qui s'opère lors de la saisie du sachet par l'anse un égouttage facilité au niveau de la deuxième moitié du sachet.

[0008] Enfin, la présence d'une zone de préhension par le fond du sachet disposée dans la première moitié du sachet permet d'aider ou de renforcer l'inclinaison du sachet qui tend à s'opérer naturellement.

[0009] De préférence, le premier joint d'étanchéité transversal supérieur et le deuxième joint d'étanchéité inférieur sont formés chacun par une ligne de soudure. Il en résulte une simplicité de fabrication du sachet.

[0010] De préférence, le joint d'étanchéité transversal supérieur est écarté du bord transversal supérieur du sachet d'une distance au moins égale à 25 mm. Cette hauteur de la zone de saisie du sachet ainsi ménagée permet de rendre plus visible l'anse.

[0011] De préférence, au moins une partie de la zone de préhension par le fond du sachet, disposée dans la première moitié du sachet, s'étend dans ladite moitié au moins au niveau de l'angle du sachet formé par l'intersection du bord longitudinal et du bord transversal inférieur dudit sachet. A nouveau, cette disposition facilite l'inclinaison du sachet réalisé, en particulier, lors de la vidange du sachet.

[0012] De préférence, la deuxième moitié du sachet comprend, au niveau de la zone de réception des aliments, une bande longitudinale ultra perforée disposée dans le prolongement longitudinal de l'amorce de rupture de la zone de saisie. Cette coopération de l'amorce de rupture avec la disposition des perforations permet une

ouverture facilitée du sachet.

[0013] De préférence, l'amorce de rupture se présente sous forme d'une ligne en zigzag.

[0014] De préférence, l'amorce de rupture est, sur au moins une partie de sa longueur, encadrée par des lignes de soudure. Il en résulte un meilleur guidage de la découpe.

[0015] De préférence, l'amorce de rupture est disposée dans la deuxième moitié du sachet.

[0016] De préférence, l'ouverture traversante, apte à former une anse de préhension, est entourée au moins partiellement d'une ligne de soudure. Cette ligne de soudure renforce la résistance mécanique de l'anse et permet de limiter les risques de rupture de l'anse.

[0017] L'invention sera bien comprise à la lecture de la description suivante d'exemples de réalisation, en référence aux dessins annexés dans lesquels :

La figure 1 représente une vue à plat d'un sachet de cuisson conforme à l'invention ;

Les figures 2 à 6 représentent, sous forme de vues schématiques en perspective, les différentes étapes de manipulation d'un sachet de son immersion dans l'eau de cuisson (figure 2) jusqu'à sa vidange (figure 6).

[0018] Comme mentionné ci-dessus, le sachet 1 de cuisson, objet de l'invention, contient un produit alimentaire réhydratable, tel que du riz, du couscous ou autre.

[0019] Ce sachet 1 de cuisson est un sachet perméable à l'eau pour permettre, par immersion du sachet dans une eau dite de cuisson chaude, de préférence bouillante, par contact de l'eau de cuisson avec ledit produit alimentaire, la cuisson dudit produit, cette cuisson pouvant, dans le cas par exemple du riz ou du couscous, s'accompagner d'un gonflement du produit alimentaire.

[0020] La perméabilité à l'eau du sachet 1 de cuisson permet en fin de cuisson un égouttage du contenu dudit sachet avant ouverture et vidange du sachet.

[0021] Ce sachet 1 de cuisson présente une forme générale quadrangulaire, en particulier carrée ou rectangulaire, comme illustré aux figures. Ce sachet se présente sous forme d'une enveloppe ou poche fermée avec, à l'état posé à plat, une face supérieure et une face inférieure qui forment respectivement les faces avant et arrière du sachet en position dressée dans un plan vertical dudit sachet.

[0022] Ce sachet est délimité par deux bords 2 longitudinaux et deux bords transversaux qui forment les pourtours desdites faces qui sont disposées en regard l'une de l'autre et maintenues assemblées l'une à l'autre au moins par lesdits bords.

[0023] Dans l'exemple représenté, les deux bords 2 longitudinaux qui s'étendent parallèlement entre eux forment les bords dits verticaux du sachet à l'état positionné dans un plan vertical du sachet, tandis que les bords transversaux qui sont appelés bord transversal supérieur

31 et bord transversal inférieur 32 forment les bords dits horizontaux dudit sachet dans cette même position dressée.

[0024] Le sachet 1 comprend encore un premier joint 4 d'étanchéité appelé joint 4 d'étanchéité transversal supérieur. Ce premier joint 4 d'étanchéité se présente sous forme d'une ligne de soudure qui est espacée longitudinalement du bord transversal supérieur 31 du sachet. Ce premier joint 4 d'étanchéité transversal supérieur relie les deux bords 2 longitudinaux du sachet 1 pour séparer le sachet 1 depuis son bord transversal supérieur 31 en direction de son bord transversal inférieur 32 en une zone 6 de saisie du sachet 1 et une zone 7 de réception des aliments.

[0025] La zone 6 de saisie du sachet s'étend donc entre le bord transversal, dit supérieur 31, du sachet et le premier joint 4 d'étanchéité. Le joint d'étanchéité transversal supérieur 4 est écarté du bord transversal supérieur 31 du sachet 1 d'une distance au moins égale à 25 mm.

[0026] Le deuxième joint 5 d'étanchéité est appelé joint 5 d'étanchéité inférieur car il est disposé sous le joint 4 d'étanchéité transversal supérieur à l'état dressé du sachet saisi par une anse qui sera décrite ci-après. Ce joint 5 d'étanchéité inférieur qui isole au moins une partie du bord transversal inférieur 32 du sachet de la zone 7 de réception des aliments pour former une zone 11 de préhension par le fond du sachet est ici formé par une ligne de soudure qui s'étend au voisinage du bord transversal inférieur 32 du sachet depuis un bord 2 longitudinal en direction de l'autre bord 2 longitudinal dudit sachet.

[0027] La zone 6 de saisie du sachet est munie d'une ouverture 8 traversante apte à former une anse de préhension du sachet. Cette ouverture 8 traversante est une ouverture allongée se présentant ici sous forme d'une fente se développant suivant une direction transversale audit sachet.

[0028] La zone 6 de saisie du sachet comprend encore une amorce 9 de rupture, apte à permettre l'ouverture du sachet, qui se développe depuis le bord transversal supérieur 31 du sachet en direction du premier joint d'étanchéité 4.

[0029] L'amorce 9 de rupture se présente sous forme d'une ligne en zigzag. L'amorce 9 de rupture est, sur au moins une partie de sa longueur, encadrée par des lignes 15 de soudure.

[0030] Il en est de même de l'ouverture 8 traversante apte à former une anse de préhension qui est entourée au moins partiellement d'une ligne 14 de soudure.

[0031] Les lignes 15 de soudure, encadrant l'amorce 9 de rupture, permettent de guider la déchirure du sachet provoquée au niveau de l'amorce de rupture tandis que la ligne 14 de soudure ménagée au niveau de l'anse permet de renforcer la résistance mécanique de ladite anse.

[0032] La zone 7 de réception des aliments est munie de trous ou perforations 10 qui sont disposés au niveau de chacune des faces du sachet 1, ces trous ou perforations permettant la perméabilité à l'eau du sachet.

[0033] De manière caractéristique à l'invention, l'ouverture 8 traversante apte à former une anse de préhension du sachet 1 est décentrée et présente au moins les $\frac{3}{4}$ de sa longueur disposés d'un côté de la ligne XX' longitudinale médiane du sachet 1 à l'état posé à plat du sachet 1, ce côté étant appelé première moitié 12 du sachet 1, l'autre moitié étant appelée deuxième moitié 13 du sachet 1.

[0034] Dans l'exemple représenté, l'ouverture 8 s'étend entièrement dans la première moitié 12 du sachet. La ligne XX' longitudinale médiane du sachet est, quant à elle, placée à équidistance des bords 2 longitudinaux du sachet qui sont parallèles entre eux. L'amorce 9 de rupture est disposée dans la deuxième moitié 13 du sachet.

[0035] La surface totale des perforations 10 de la première moitié 12 du sachet est, quant à elle, inférieure à la surface totale des perforations 10 de l'autre moitié du sachet 1.

[0036] Dans l'exemple représenté, les perforations 10 sont de dimensions identiques d'une moitié de sachet à une autre. Par contre, le nombre de perforations est supérieur dans la deuxième moitié du sachet. En particulier, la deuxième moitié 13 du sachet 1 comprend, au niveau de la zone 7 de réception des aliments, une bande 16 longitudinale ultra perforée disposée dans le prolongement longitudinal de l'amorce 9 de rupture de la zone 6 de saisie.

[0037] En variante, il aurait pu être prévu un nombre de perforations identique d'une moitié du sachet à une autre avec une aire individuelle des perforations distincte d'une moitié à une autre, les perforations de la deuxième moitié du sachet présentant la plus grande surface ou aire.

[0038] Il aurait également pu être prévu un mixte des solutions décrites ci-dessus.

[0039] Grâce à cette perméabilité augmentée du sachet, côté deuxième moitié du sachet, il en résulte, lors de l'immersion du sachet, une inclinaison naturelle du sachet qui tend à couler plus vite côté deuxième moitié du sachet de sorte que l'ouverture 8 de l'anse de préhension disposée côté première moitié du sachet, tend à rester aisément accessible.

[0040] Le sachet 1 de cuisson, tel que décrit ci-dessus, peut être utilisé comme suit :

L'opérateur saisit à la main le sachet par sa zone 6 de saisie pour le plonger dans de l'eau bouillante (figure 2). Le sachet coule au fond du récipient contenant l'eau bouillante en s'inclinant, facilitant ainsi le maintien à l'état émergé de l'ouverture 8 formant anse dudit sachet (figure 3). Une fois la cuisson achevée, le sachet est saisi au niveau de son ouverture 8 à l'aide d'une fourchette introduite dans ladite ouverture (figure 4) et est égoutté. L'égouttage est facilité par la position relative de l'anse et des perforations. Le sachet saisi par l'anse tend à s'incliner vers la moitié la plus perméable du sachet. Le sachet

est ensuite ouvert à partir de l'amorce de rupture (figure 5) et la vidange du sachet s'opère (figure 6). Au cours de cette vidange, l'opérateur tient le sachet au niveau de sa zone 6 de saisie et de sa zone 11 de préhension par le fond pour ne pas se brûler au contact du produit alimentaire.

Revendications

1. Sachet (1) de cuisson perméable à l'eau contenant un produit alimentaire réhydratable, ledit sachet (1) délimité par deux bords (2) longitudinaux et deux bords transversaux, dits respectivement supérieur (31) et inférieur (32), comprenant un premier et un deuxième joints d'étanchéité (4, 5), le premier joint (4) d'étanchéité, dit transversal, supérieur, espacé longitudinalement du bord transversal supérieur (31) du sachet, reliant les deux bords (2) longitudinaux du sachet (1) pour séparer le sachet (1) depuis son bord transversal supérieur (31) en direction de son bord transversal inférieur (32) en une zone (6) de saisie du sachet (1) et une zone (7) de réception des aliments, ladite zone (6) de saisie du sachet étant munie d'une ouverture (8) traversante apte à former une anse de préhension du sachet et d'une amorce (9) de rupture apte à permettre l'ouverture (8) du sachet, tandis que la zone (7) de réception des aliments est munie d'une pluralité de perforations (10), le deuxième joint (5) d'étanchéité, dit inférieur, isolant au moins une partie du bord transversal inférieur (32) du sachet de la zone (7) de réception des aliments pour former une zone (11) de préhension par le fond du sachet,

caractérisé en ce que l'ouverture (8) traversante apte à former une anse de préhension du sachet (1) est une ouverture dite décentrée qui présente au moins les $\frac{3}{4}$ de sa longueur disposés d'un côté de la ligne (XX') longitudinale médiane du sachet (1) à l'état posé à plat du sachet (1), ce côté étant appelé première moitié (12) du sachet (1), **en ce que** la surface totale des perforations (10) de la première moitié (12) du sachet est inférieure à la surface totale des perforations (10) de l'autre moitié du sachet (1), appelée deuxième moitié (13), et **en ce qu'**au moins une partie de la zone (11) de préhension par le fond du sachet est disposée dans la première moitié (12) du sachet (1).

2. Sachet (1) de cuisson selon la revendication 1, **caractérisé en ce que** le premier joint d'étanchéité transversal supérieur (4) et le deuxième joint d'étanchéité inférieur (5) sont formés chacun par une ligne de soudure.

3. Sachet (1) selon l'une des revendications précédentes, **caractérisé en ce que** le joint d'étanchéité transver-

sal supérieur (4) est écarté du bord transversal supérieur (31) du sachet (1) d'une distance au moins égale à 25 mm.

4. Sachet (1) selon l'une des revendications précédentes, 5
caractérisé en ce qu'au moins une partie de la zone (11) de préhension par le fond du sachet, disposée dans la première moitié (12) du sachet, s'étend, dans ladite moitié (12), au moins au niveau de l'angle du sachet (1) formé par l'intersection du bord (2) longitudinal et du bord transversal inférieur (32) dudit sachet (1). 10

5. Sachet (1) selon l'une des revendications précédentes, 15
caractérisé en ce que l'amorce (9) de rupture est disposée dans la deuxième moitié (13) du sachet (1).

6. Sachet (1) selon l'une des revendications précédentes, 20
caractérisé en ce que la deuxième moitié (13) du sachet (1) comprend, au niveau de la zone (7) de réception des aliments, une bande (16) longitudinale ultra perforée disposée dans le prolongement longitudinal de l'amorce (9) de rupture de la zone (6) de saisie. 25

7. Sachet (1) selon l'une des revendications précédentes, 30
caractérisé en ce que l'amorce (9) de rupture se présente sous forme d'une ligne en zigzag.

8. Sachet (1) selon l'une des revendications précédentes, 35
caractérisé en ce que l'amorce (9) de rupture est, sur au moins une partie de sa longueur, encadrée par des lignes (15) de soudure.

9. Sachet (1) selon l'une des revendications précédentes, 40
caractérisé en ce que l'ouverture (8) traversante apte à former une anse de préhension est entourée au moins partiellement d'une ligne (14) de soudure. 45

50

55

FIG 1

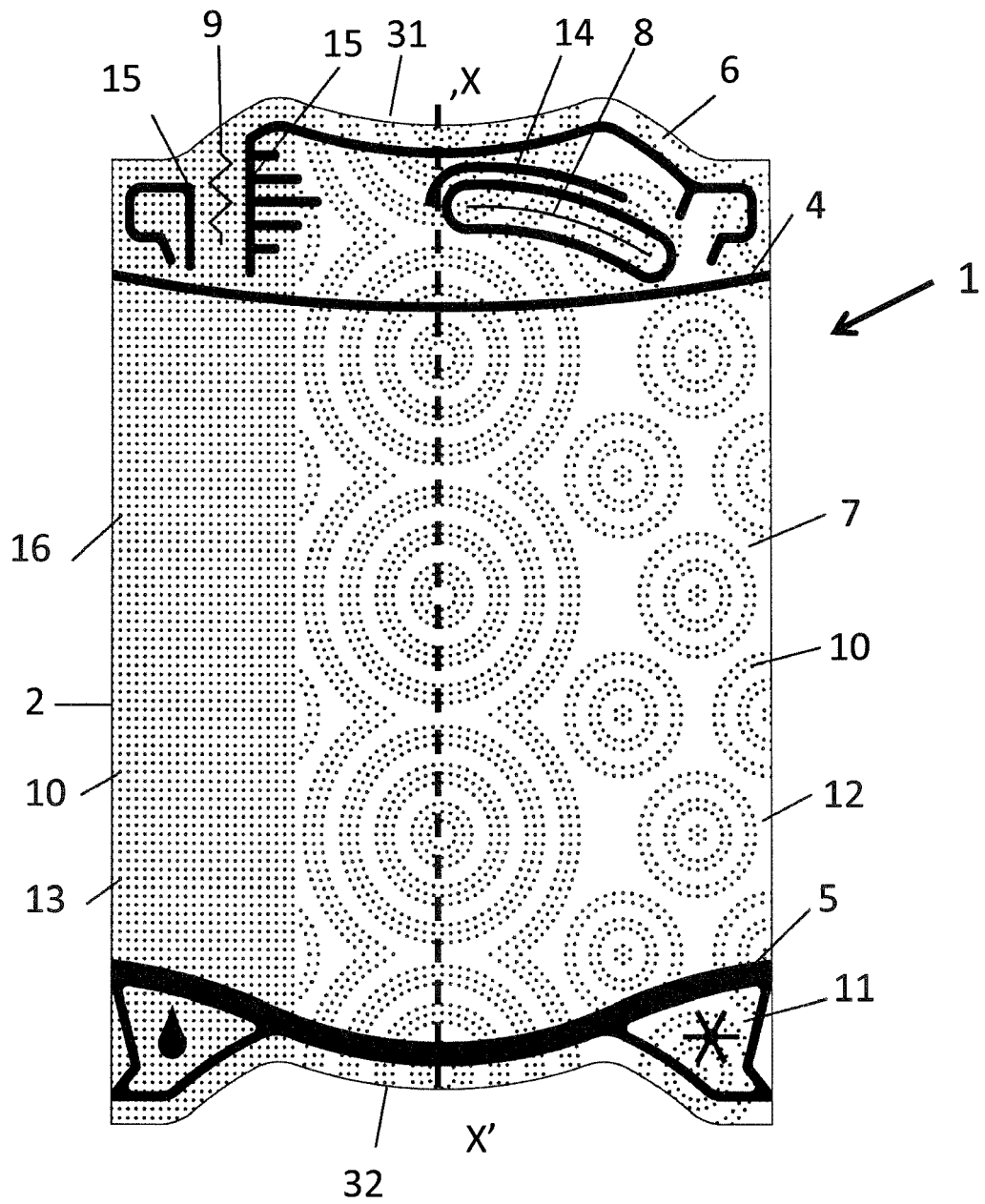


FIG 2

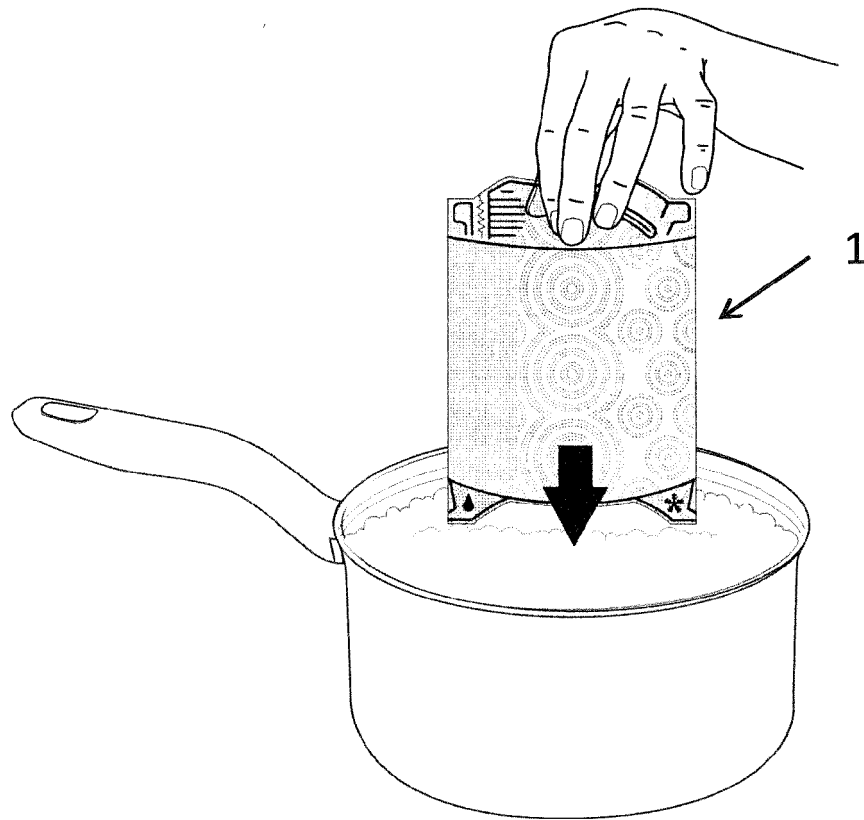


FIG 3

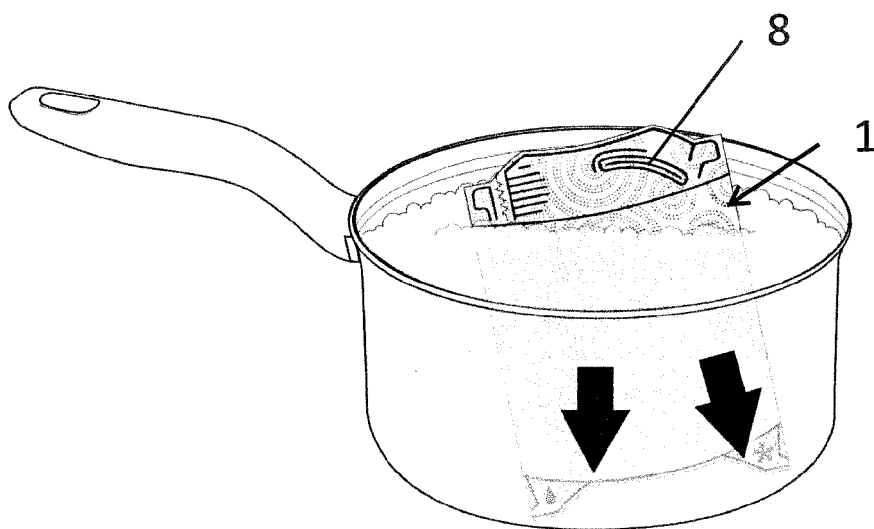


FIG 4

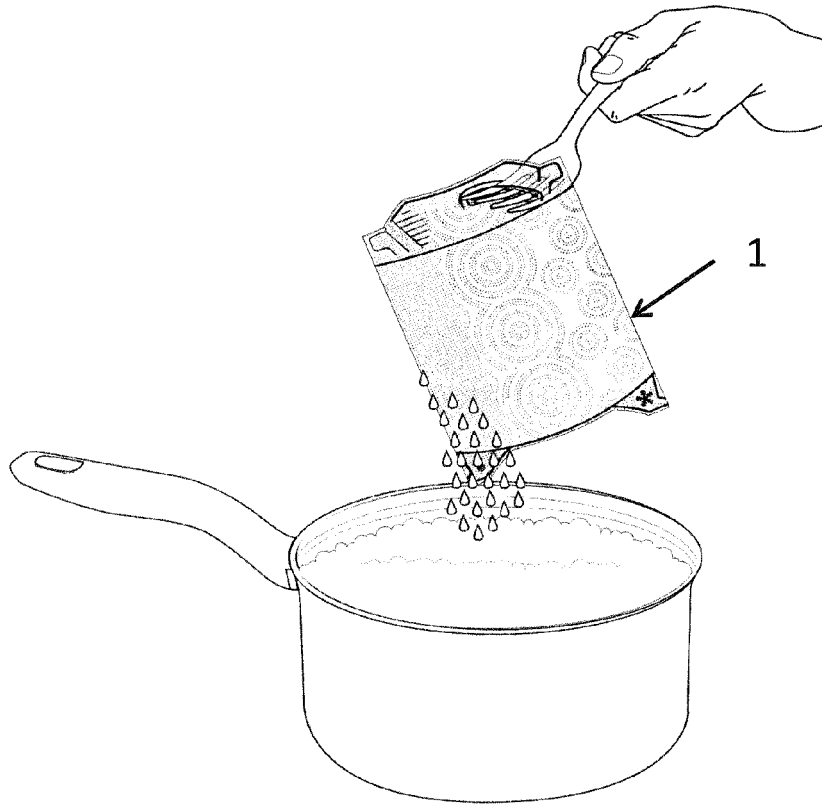


FIG 5

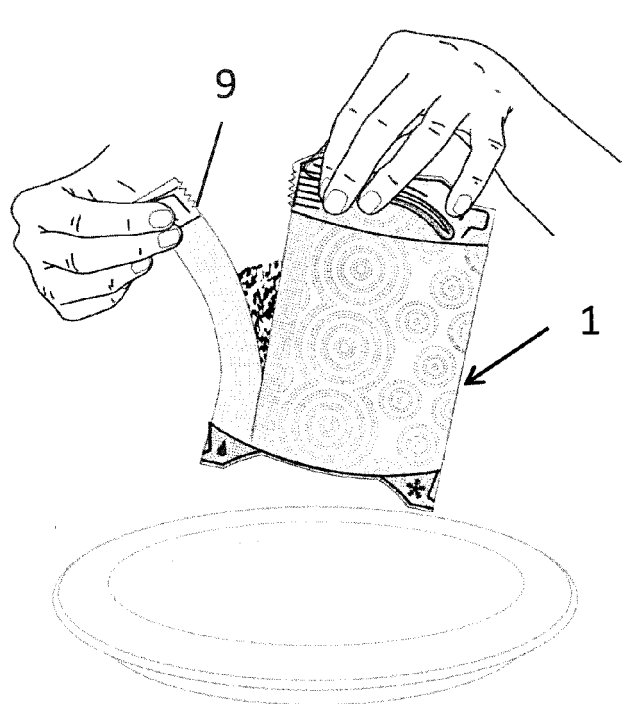
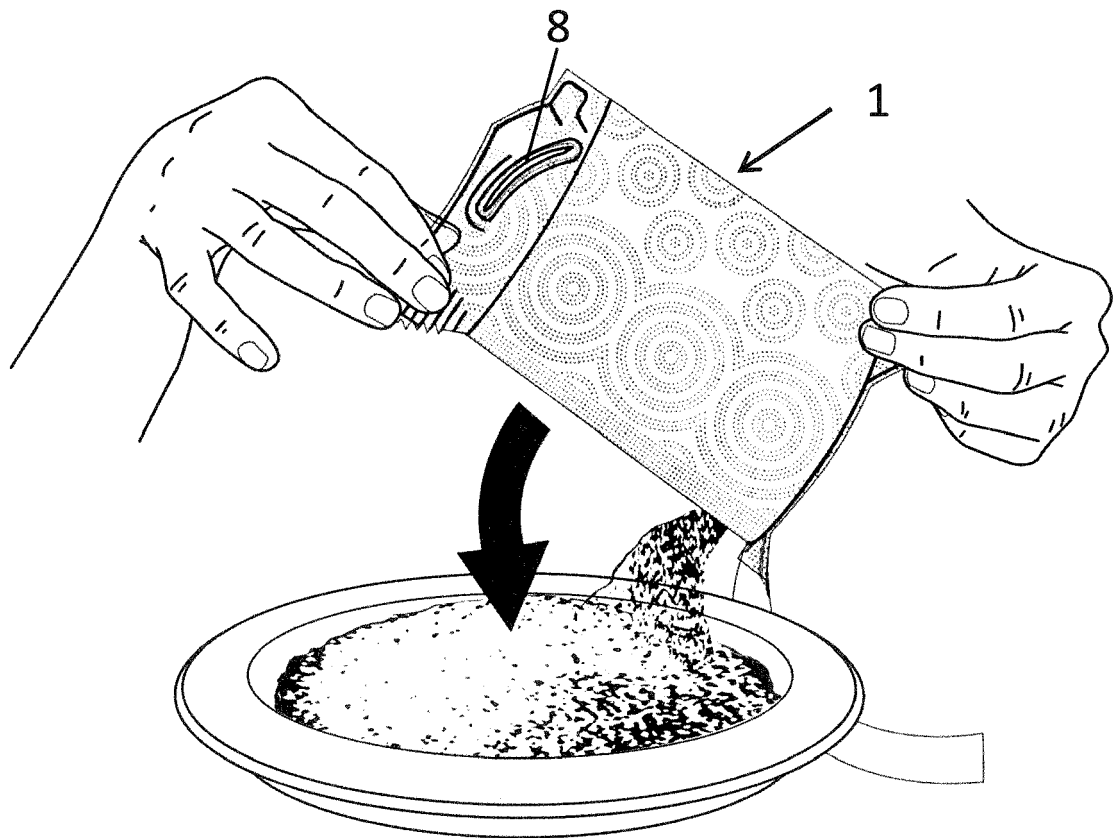


FIG 6





RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

Numéro de la demande

EP 16 17 1206

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (IPC)
A,D	EP 0 947 444 A1 (MASTER FOOD S A NV [BE]) 6 octobre 1999 (1999-10-06) * alinéa [0001] - alinéa [0038] * * figures 1-5 *	1-9	INV. B65D81/34 B65D75/56 B65D75/58
A	FR 2 820 720 A1 (JEAN ROUTHIAU ETS [FR]) 16 août 2002 (2002-08-16) * page 1 - page 7 * * figures 1-5 *	1-9	
A	DE 197 16 141 A1 (KRAFT JACOBS SUCHARD AG [CH]) 30 octobre 1997 (1997-10-30) * colonne 1, ligne 6 - colonne 7, ligne 34 * * figures 1-5 *	1-9	
A	JP 2012 250734 A (OKURA INDUSTRIAL CO LTD) 20 décembre 2012 (2012-12-20) * alinéa [0001] - alinéa [0023] * * figures 1-8 *	1-9	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (IPC)
			B65D
Le présent rapport a été établi pour toutes les revendications			
Lieu de la recherche		Date d'achèvement de la recherche	Examineur
Munich		20 juin 2016	Rodriguez Gombau, F
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant			

EPO FORM 1503 03.82 (P04C02)

**ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE
RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET EUROPEEN NO.**

EP 16 17 1206

5 La présente annexe indique les membres de la famille de brevets relatifs aux documents brevets cités dans le rapport de recherche européenne visé ci-dessus.
Lesdits membres sont contenus au fichier informatique de l'Office européen des brevets à la date du
Les renseignements fournis sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de l'Office européen des brevets.

20-06-2016

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

EPO FORM P0460

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
EP 0947444	A1	06-10-1999	AT 272011 T 15-08-2004
		AU 750076 B2 11-07-2002	
		AU 2253199 A 14-10-1999	
		CA 2267032 A1 01-10-1999	
		DE 69918886 D1 02-09-2004	
		DE 69918886 T2 05-01-2005	
		EP 0947444 A1 06-10-1999	
		GB 2335910 A 06-10-1999	
		NZ 334881 A 26-05-2000	
		US 6342258 B1 29-01-2002	

FR 2820720	A1	16-08-2002	AUCUN

DE 19716141	A1	30-10-1997	CA 2202230 A1 23-10-1997
		DE 19716141 A1 30-10-1997	
		US 5914142 A 22-06-1999	

JP 2012250734	A	20-12-2012	JP 5795880 B2 14-10-2015
		JP 2012250734 A 20-12-2012	

Pour tout renseignement concernant cette annexe : voir Journal Officiel de l'Office européen des brevets, No.12/82

RÉFÉRENCES CITÉES DANS LA DESCRIPTION

Cette liste de références citées par le demandeur vise uniquement à aider le lecteur et ne fait pas partie du document de brevet européen. Même si le plus grand soin a été accordé à sa conception, des erreurs ou des omissions ne peuvent être exclues et l'OEB décline toute responsabilité à cet égard.

Documents brevets cités dans la description

- EP 947444 A [0003]